



- ① **Forno a microonde**  
Istruzioni per l'uso
- ② **Four à micro-ondes**  
Notice d'utilisation
- ③ **Horno microondas**  
Guía de instrucciones
- ④ **Forno micro-ondas**  
Manual de instruções
- ⑤ **Microwave oven**  
Instruction manual
- ⑥ **Mikrowellengerät**  
Gebrauchsanweisung
- ⑦ **Magnetron**  
Gebruiksaanwijzing

## Índice



Instalação . . . . .	.61
Conselhos importantes . . . . .	.62
Apresentação . . . . .	.63
Quadro de comando . . . . .	.64
Hora do relógio / Equivalência das potências . . . . .	.65
O visualizador . . . . .	.66
Os selectores / Programação . . . . .	.67
Programação micro-ondas . . . . .	.68
A grelha / A função grelhador . . . . .	.69
Programação do grelhador / Programação micro-ondas + grelhador . . . . .	.70
A função pizza . . . . .	.71
O prato pizza . . . . .	.73
Programação encadeada . . . . .	.74
Recomendações . . . . .	.75
Manutenção / Limpeza . . . . .	.76
Um pequeno problema! Que fazer? . . . . .	.77
Serviço Pós Venda . . . . .	.78

Ler atentamente este manual de utilização.  
Conselhos importantes relativos à segurança,  
à instalação/lugar, utilização do aparelho.

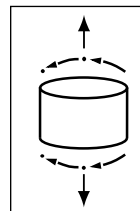
## Instalação

### ANTES DE FAZER A LIGAÇÃO

- Verificar se o aparelho não sofreu nenhuma avaria aquando do transporte (porta ou junta deformada, etc.). Se verificar qualquer dano, antes de qualquer utilização, contactar o seu vendedor.
- Verificar a tensão da rede. No caso de subtensão PERMANENTE (200-210 volts), consultar o seu instalador electricista.

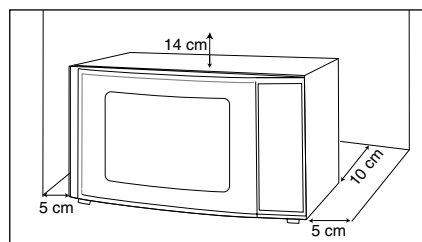
### LOCALIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se a ser pousado (ou embutido conforme os casos) numa bancada situada a pelo menos 85 cm do chão.
- Colocar o aparelho numa superfície plana e horizontal. Escolher um local afastado de qualquer fonte de calor ou de vapor. Para assegurar a boa estabilidade do aparelho, o pé dianteiro esquerdo é regulável (5 posições). Rodá-lo para subir ou descer o forno.
- Verificar a livre circulação acima e em baixo do forno.



Para os aparelhos pousados numa bancada, escolher um espaço livre no mínimo de :

- 5 cm entre as faces laterais do aparelho e das paredes.
- 14 cm acima do seu aparelho
- 10 cm para a face traseira



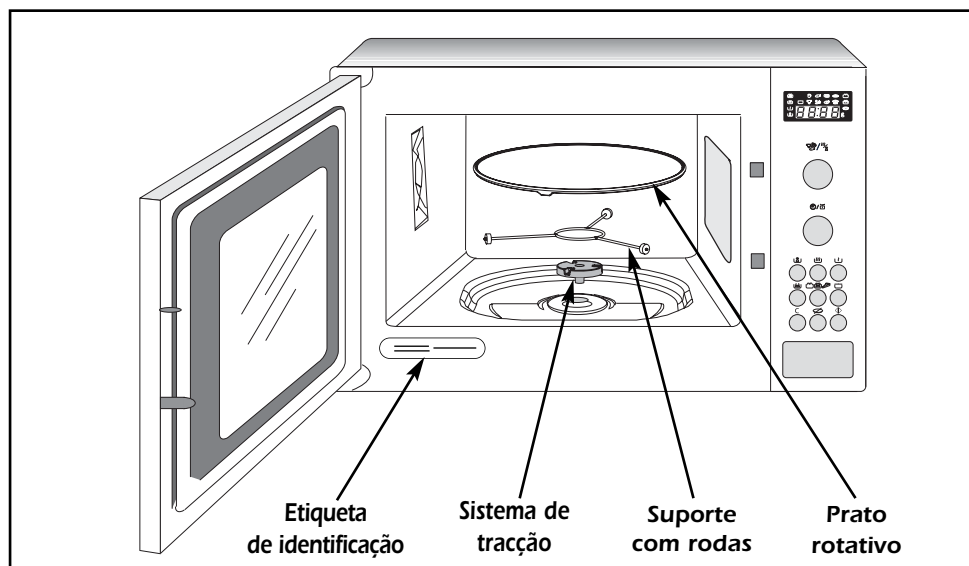
### LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- Não colocar nada sobre o forno de modo a não tapar os orifícios de ventilação situados debaixo e atrás do forno.
- Alguns aparelhos podem ser embutíveis. Para obter o kit correspondente, é favor consultar o seu revendedor.
- A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação.
- A instalação deve estar protegida com um fusível térmico de 16 Amperes.
- Utilizar obrigatoriamente uma tomada de corrente com ligação à terra e conforme as normas de segurança em vigor.
- Prever na instalação eléctrica um dispositivo acessível ao utilizador que possa cortar o aparelho da rede e cuja abertura do contacto seja de pelo menos 3 mm a nível de todos os pólos.
- Não fazer funcionar o forno se o cabo de alimentação ou a sua ficha estiverem danificados. Nesse caso, recorrer a um técnico especializado formado pelo fabricante.

## Conselhos importantes

- O seu aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozer, aquecer ou descongelar alimentos. O fabricante fica isento de toda responsabilidade em caso de utilização não conforme.
- Verificar se os utensílios são compatíveis com o forno microondas.
- Para não deteriorar o seu aparelho, não o deixe funcionar vazio ou sem o tabuleiro.
- Não introduza nada nos orifícios da fechadura situada na face dianteira, pois poderia originar avarias no forno que exigem reparação.
- Durante o aquecimento dos alimentos em recipientes de plástico ou em papel, vigiar o forno, há perigo de um eventual incêndio.
- É não aconselhável usar recipientes metálicos, garfos, colheres e facas, bem como atilhos ou agrafos de metal, habituais em sacos de descongelação.
- O conteúdo dos biberões e dos boiões de alimentos para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deverá ser verificada antes de consumir os alimentos, a fim de evitar queimaduras.
- **CAUTION** : Não deixe crianças utilizarem o aparelho sem vigilância, excepto se estas foram previamente instruídas sobre a forma de utilizar o forno de maneira segura, e se elas compreenderam os perigos advindos duma utilização incorrecta.
- **CAUTION** : Os líquidos ou qualquer outro alimento não devem ser aquecidos em recipientes herméticos porque corre o perigo de eles explodirem.
- Recomenda-se que não aqueça os ovos na casca e os ovos cozidos inteiros num microondas porque eles correm o perigo de rebentar, mesmo em final de cozedura.
- O aquecimento de bebidas com o microondas pode provocar um transbordamento brusco e diferido de líquido em ebulição, por estes motivos devem ser tomadas medidas de segurança quando se manipula o recipiente.
- Em caso de quantidades pequenas (uma salsicha, um croissant, etc.) ponha um copo com água ao lado do alimento.
- Quando ficam demasiado tempo no forno, os alimentos podem secar e carbonizar. Para evitar tais incidentes, nunca utilize os mesmos tempos preconizados para a cozedura em forno tradicional.
- Se aparecer fumo, parar ou desligar o forno e conservar a porta fechada para abafar as eventuais chamas.
- Para evitar o vapor de água residual, o seu aparelho possui uma função de ventilação retardada. Conforme o modo de cozedura escolhido (solo/grelhador/ combinado), a ventilação poderá continuar a funcionar após o fim da cozedura.

## Apresentação



### ▪ PRATO ROTATIVO :

permite cozer o alimento de forma homogénea e sem manipulação.

- É guiado na sua rotação pelo eixo de accionamento e o suporte com rodas.
- Gira de forma indiferente nos 2 lados.
- Se não girar, verificar se todos os elementos estão bem posicionados.
- Pode ser utilizado como assadeira.
- Para o retirar, pegue nele utilizando as zonas de acesso previstas para esse efeito.

- **PRATO NA POSIÇÃO PARADA** ☞ : permite utilizar assadeiras grandes em toda a superfície do forno. Nesse caso, é necessário rodar o recipiente ou misturar o conteúdo a meio do programa.

### ▪ O SUPORTE DAS RODAS :

Não tente rodar manualmente o suporte de rodas, pode deteriorar o sistema de tracção. Em caso de péssima rotação, assegure-se da ausência de corpos estranhos debaixo do prato.

## Quadro de comando

### A O visualizador :

facilita-lhe a programação visualizando :  
as categorias de alimentos e funções,  
o tempo, ou o peso programado, e a hora.

### B O selector :

permite escolher a categoria do alimento  
ou a função.

### C O selector :

permite programar o tempo, o peso ou la  
temperatura.

### D-E-F As teclas “AUTO” :

programa automaticamente o tempo neces-  
sário conforme o peso do alimento escolhido.

### G A tecla MODO :

permite escolher a função apropriada.

### H A tecla GRELHADOR/PIZZA :

permite aceder directamente às funções  
grelhador /grelhador + micro-ondas /pizza.

### I A tecla GUARDAR QUENTE :

peremite guardar o seu prato quente.

### J A tecla PAUSA/ANULAÇÃO :

permite interromper ou eliminar um pro-  
grama em curso (uma pressão para PAUSA,  
duas pressões para ANULAÇÃO).  
Permite igualmente colocar o relógio à hora.

### K A tecla PARAGEM PRATO :

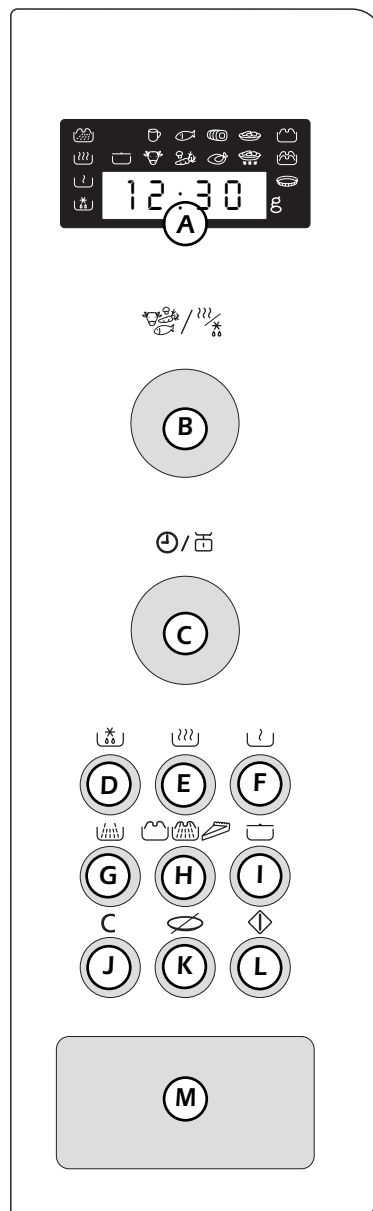
permite a paragem do prato rotativo.

### L A tecla INÍCIO :

permite iniciar qualquer programa.

### M A tecla de ABERTURA DA PORTA :

Pressionar esta tecla para abrir a porta ou  
para parar o aparelho.






## Hora do relógio

Após a ligação do seu aparelho ou um corte de corrente, o relógio indica 00:00, os dois pontos : piscam.

00:00

**Para regular a hora no relógio :**






- Premir durante 5 segundos a tecla PAUSA/ANULAÇÃO  .  
"00:00" pisca, e um sinal sonoro indica-lhe que deve regular a hora.
- Programar o relógio rodando o selector  .
- Validar pressionando simplesmente a tecla PAUSA/ANULAÇÃO  .

00:00

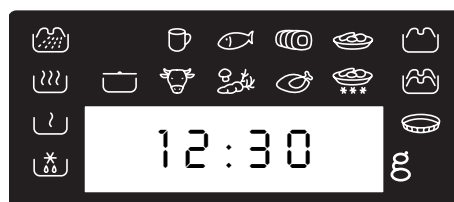
12:00

**O relógio fica regulado.**

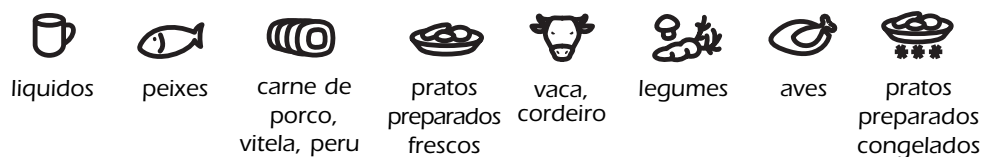
## Equivalência das potências micro-ondas

FUNÇÃO	UTILIZAÇÃO
 DESCONGELAÇÃO	Para descongelar todos os alimentos. Para terminar cozeduras delicadas ou para cozer muito lentamente.
 COZER A LUME BRANDO	Para cozinhar peixes e aves. Para terminar as preparações começadas em COZEDURA tais como feijões, lentilhas, doces de leite. (Esta função é disponível quando se começa a programação ao seleccionar a função com a tecla  ).
 AQUECIMENTO	Para aquecer todos os alimentos liquidos ou sólidos, bem como pratos feitos frescos ou congelados.
 COZEDURA	Para cozinhar legumes e sopas.
<b>Potência restituída: 900 W</b>	

## O visualizador



**O visualizador e os selectores guiam-lhe na escolha :  
dos alimentos**



**das funções  
micro-ondas**

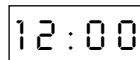


**das funções  
grelhador**



**do peso** para uma programação **AUTO** g

**do tempo de programação** (ou relógio)





**O alimento ou a função durante a selecção pisca.**



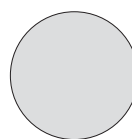
## Os selectores

A programação faz-se com a ajuda dos 2 selectores:

O primeiro para seleccionar:

- a categoria do alimento 
- a função 

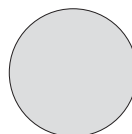
ALIMENTOS / FUNÇÕES



O segundo para programar:

- o tempo 
- o peso do alimento 



TEMPO / PESO



## Programação

O seu aparelho está agora ligado e à hora.


Abrir a porta. Colocar o alimento dentro do aparelho, fechar a porta. Se a porta não está bem fechada, o aparelho não funciona.

- Quando o aparelho pára, um triplo sinal sonoro indica o fim do programa. Esse sinal é repetido todos os minutos durante dez minutos até a abertura da porta.
- Se pensar que o prato não pode rodar, utilize a tecla PARAGEM PRATO  antes ou durante o programa.
- No caso de erro de programação, premir duas vezes a tecla ANULAÇÃO .



## Programação micro-ondas

### As programações à sua disposição :

#### Programação Expresso

- ▼ Programar o tempo desejado (ex. 2 minutos) com a ajuda do selector .


2:00

- ▼ Premir a tecla **INÍCIO** . A potência máxima  é programada directamente para todos os seus aquecimentos rápidos.







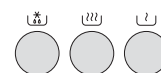
#### Programação automática pelo peso :


com as teclas **AUTO**, o tempo é calculado automaticamente.

- ▼ Escolher a categoria de alimento com o selector  (ex. peixes).




- ▼ Premir a tecla ,  ou  (ex. cozedura ).



- ▼ O peso 50g pisca; programar o peso do alimento com a ajuda do selector  (ex. 500 g).





500 g

- ▼ Premir a tecla **INÍCIO** . A potência adaptada é programada, o tempo adequado visualiza-se automaticamente (ex. 7 min.) e o programa arranca.


7:00



#### Programação através da função

- ▼ Premir a tecla **MODO** , ex. 4 vezes para escolher a função COZER A LUME BRANDO. Neste modo, a função COZER A LUME BRANDO  está disponível.



- ▼ Programar o tempo desejado (ex. 5 min) com a ajuda do selector tempo .

5:00

- ▼ Premir a tecla **INÍCIO** .




#### Programação da função guardar quente

- ▼ Premir a tecla **GUARDAR QUENTE**. 10:00 visualiza-se,  pisca.



Pode diminuir este tempo de programação com a ajuda do selector tempo .

10:00

- ▼ Premir a tecla **INÍCIO** . O seu prato é guardado no calor durante dez minutos.

## A grelha

- Na função grelhador, a grelha permite dourar os alimentos com pouca altura.

Conforme as preparações, pode grelhar os alimentos com o prato colocado sobre a grelha ou colocado directamente sobre o prato rotativo.

### A grelha





- Aquando da sua utilização, a grelha deve obrigatoriamente estar bem centrada sobre o prato rotativo.
- A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos em função micro-ondas, grelhador + micro-ondas ou pizza.

No entanto, pode aquecer um alimento num recipiente de alumínio isolando a grelha com a ajuda dum prato.

## A função grelhador





**Esta função permite alourar os alimentos como gratinados e carne...**



**Ela pode ser utilizada antes ou depois da cozedura, conforme as receitas.**

- Aquando da utilização do grelhador, é necessário proteger as mãos para tirar os pratos e utilizar recipientes que suportam temperaturas elevadas, como os de vidro ou de cerâmica.
- Tem à sua disposição 2 níveis de grelhador : **GRELHADOR FORTE**  e **GRELHADOR BRANDO** . Em regra geral, utilize o nível GRELHADOR FORTE para grelhar carnes e peixes, e utilize os níveis do grelhador GRELHADOR BRANDO para alourar os alimentos mais delicados.
- **ADVERTÊNCIA** : as partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador é utilizado. Deve-se afastar as crianças.

## Programação do grelhador

### Utilização do grelhador 2 níveis



▼ Premir a tecla , seleccionar a função **GRELHADOR BRANDO**  ou **GRELHADOR FORTE**  com o selector .


▼ Programar o tempo desejado com o selector  e premir a tecla **INÍCIO** .

## A função micro-ondas + grelhador

Esta função dá a possibilidade de utilizar simultaneamente as micro-ondas e o grelhador, permitindo assim uma cozedura rápida.

### Utilização da função do grelhador + micro-ondas

▼ Premir 4 vezes a tecla  para seleccionar função micro-ondas + grelhador.   
Uma potência micro-ondas média + o grelhador forte são préprogramados.

▼ Programar o tempo desejado com a ajuda do selector , ex. 10 min.

10:00

▼ Premir a tecla **INÍCIO** .

## A função pizza

Com a função PIZZA ganha tempo e energia conservando ao mesmo tempo o prazer das receitas tradicionais (gosto, cor e estaladiço).

- A tecla PIZZA, associada ao prato, permite o funcionamento simultâneo do grelhador e das micro-ondas.
- O prato PIZZA, provida de um revestimento particular, absorve as micro-ondas por baixo. Difunde esse calor debaixo do alimento para o cozer ou o aquecer e lhe dar então a cor e o estaladiço pretendidos, enquanto que o grelhador doura por cima.

Duas possibilidades de utilizações :

Sem pré-aquecimento: A função PIZZA permite cozinhar e dourar sem aquecimento prévio do prato, a maioria das preparações congeladas e frescas à base de massa, enquanto lhes dá o estaladiço como num forno tradicional.

Com aquecimento prévio: Antes da utilização, o prato PIZZA pode ser aquecida em vazio no máximo 2 min com a tecla PIZZA. O que permite dourar rapidamente e cozer as peças pequenas de carnes ou aquecer e dourar as porções de pratos preparados em porções, congelados ou pratos feitos à base de massa.

### **Conselhos**


- Retirar os alimentos da embalagem de origem (metálica, plástica) antes de os cozinhar ou aquecer com a função PIZZA.
- É preferível programar menos tempo e acrescentar se necessário.
- Todos os alimentos com casca ou pele, tais como batatas ou salsichas, devem ser picados antes de cozinhar.
- Depois de descongelar perfeitamente, limpar bem as peças de carnes antes de as dourar com a função PIZZA.
- Como na cozinha tradicional, vigiar a cor dos alimentos.
- Proteger as mãos para tirar o prato pois atinge temperaturas elevadas.
- Os alimentos com recheio não devem ser consumidos muito depressa (ex: Tortas de maçãs), pois podem estar mornos por fora e muito quentes por dentro.
- É proibido cozer ou aquecer ovos com a função PIZZA.
- Se desejar repetir cozeduras umas atrás das outras em função PIZZA, recomendamos respeitar um tempo de resfriamento de aproximadamente dez minutos entre cada cozedura para obter uma cor melhor.

## A funções pizza

**Exemplo : Aquecer uma pizza congelada de 350 g = 6 min.**

Colocar a pizza congelada directamente no prato PIZZA, pôr o prato PIZZA no centro do prato rotativo.

### Programação

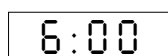
- Premir 3 vezes a tecla  :


O aparelho visualiza



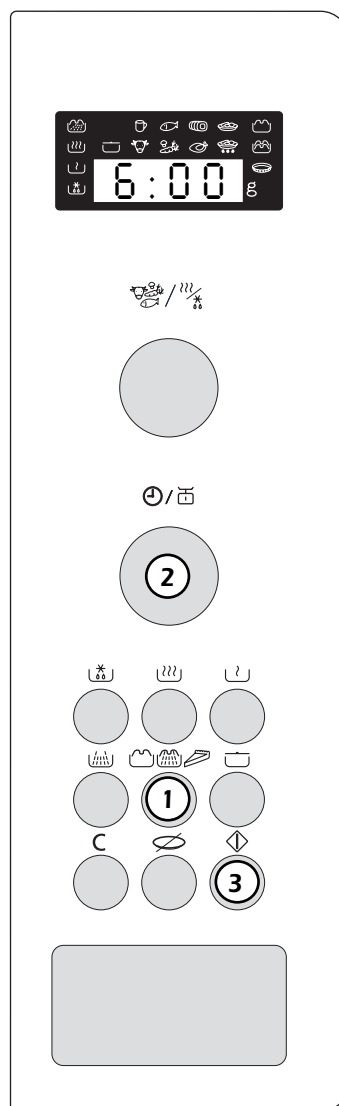
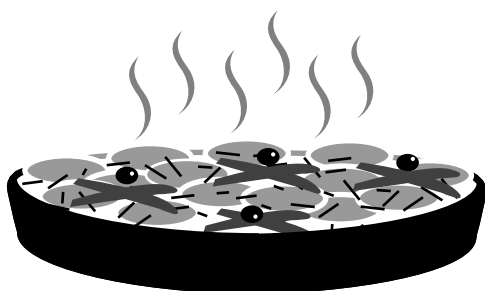
- Programar 6 minutos

O aparelho visualiza



- Premir a tecla INICÍO  o prato gira, o forno acende e o aparelho funciona.

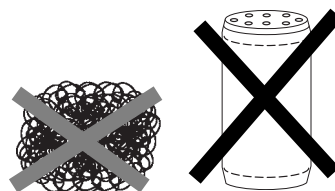
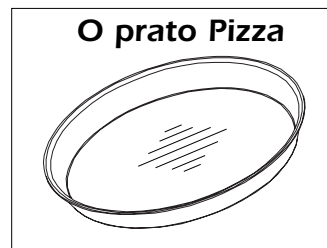
 Proteger as mãos para tirar o prato.



## O prato pizza

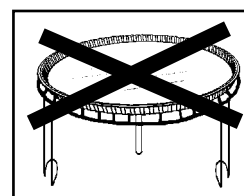
### Limpeza do prato PIZZA

- O interior do prato está coberto com um revestimento anti-adesivo, por isso não é necessário olear antes de utilizar.
- Não cortar os alimentos directamente no prato PIZZA para preservar o revestimento anti-adesivo.
- Para lavar este prato, basta uma esponja, água quente e detergente líquido.  
Não usar esponja metálica nem pó abrasivo.  
O prato PIZZA pode ser lavada na máquina.



### Notas

- Não usar o prato PIZZA sobre a grelha, isso pode danificar irremediavelmente o aparelho.
- Não usar o prato PIZZA num forno tradicional, nem em placas de cozinha (gás, eléctricas ou outras...), nem em qualquer outra superfície com grande calor.
- Não deixar nenhum utensílio no prato PIZZA quente; a temperatura elevada pode danificar os objectos.




## Programação encadeada

Pode encadear 2 programas, combinando entre todas as funções disponíveis: micro-ondas / grelhador / micro-ondas + grelhador / pizza / guardar quente.

**Exemplo : Utilização da programação encadeada para lançar uma descongelação de 10 minutos seguido de uma programação micro-ondas (cozer a lume brando) + grelhador para 20 minutos**


① Proceder como para a programação de uma descongelação simples :

- Premir a tecla  e escolher a função descongelação
- Programar o tempo (ex. 10 min).



10:00

② Em vez de premir a tecla INICÍO, programar a seguinte função :

- Premir 4 vezes a tecla  para seleccionar a função micro-ondas + grelhador.
- Programar acrescentando o tempo de micro-ondas + grelhador (ex. 20 min) ao tempo de descongelação.



30:00







③ Premir a tecla INICÍO .

A programação encadeada grelhador + micro-ondas iniciará automaticamente no fim da descongelação.




## Recomendações

### DURANTE A PROGRAMAÇÃO :

- Pode parar ou iniciar o prato rotativo durante a cozedura premindo a tecla **PARAGEM PRATO** .
- Para modificar a escolha da **FUNÇÃO** ou do **ALIMENTO**, deve premir duas vezes a tecla **PAUSA / ANULAÇÃO**  e recomeçar a programação.
- Se abrir a porta antes do fim do programa, fechar a porta e premir a tecla **INÍCIO**  para pôr novamente o aparelho a funcionar.
- Para um melhor resultado, com a função descongelação  uma campainha toca a meio da descongelação (sem que o forno pare). Se quiser, virar o alimento, fechar a porta e pressionar a tecla **INÍCIO**  para pôr novamente o forno a trabalhar.
- Quando retirar o alimento antes do fim do programa, para anular os dados marcados premir duas vezes a tecla **ANULAÇÃO** .

### NOTA :

- Se, após ter começado uma programação, não premir a tecla **INÍCIO**  passadas 4 minutos, o programa será anulado (a hora visualizar-se-á novamente).
- Se desejar realizar uma descongelação após uma cozedura com as funções grelhador, recomendamos respeitar um tempo de arrefecimento de aproximadamente dez minutos para obter melhores resultados.

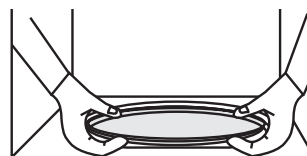
## Manutenção/Limpeza

- A limpeza regular do aparelho permite conservá-lo em bom estado de funcionamento. Para evitar sujidades demasiado importantes, é necessário cobrir a maior parte das vezes os alimentos.
- Verificar que a bancada onde o forno está pousado está bem limpa; a aspiração das sujidades poderia causar danos.
- A limpeza dos aparelhos que possuem apenas a função micro-ondas, faz-se com ajuda d uma esponja húmida e com sabão, tanto para a parte interior como a parte exterior.
- No caso de cheiro ou de forno sujo, fazer ferver água com sumo de limão ou vinagre numa taça durante 2 minutos e limpar as paredes com um pouco de detergente de louça.



- Para os aparelhos equipados de uma função grelhador ou calor circulante, a parte de cima e as saídas de ar são muito quentes. É favor não tocar as partes após utilização. Proceder à limpeza do interior do forno quando o mesmo estiver morno. Utilizar um esfregão em palha de aço fina e sabão.

- O prato pode ser retirado para limpeza.  
Para o retirar, pegue nele utilizando as zonas de acesso previstas para esse efeito.  
Se retirar o sistema de tracção, evitar fazer penetrar água no furo do eixo do motor.



Não esquecer de colocar o sistema de tracção, o suporte com rodas, e o prato rotativo.

- Os contornos da porta e da caixa devem estar sempre limpos. Se, devido a excesso de sujidades, essas superfícies ficarem danificados, recorrer a um técnico especializado antes de utilizar o aparelho.




- Não é aconselhado usar produtos abrasivos, álcool ou diluente pois podem deteriorar o aparelho.

## Um pequeno problema! Que fazer?

### Problemas

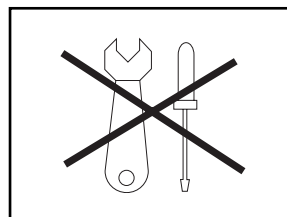
- ▼ O tempo começa a descontar mas o aparelho não funciona (o prato rotativo não roda, a iluminação não acende e o alimento não é aquecido)
- ▼ O forno faz demasiado ruído
- ▼ Constata um embaciamento do vidro
- ▼ O prato não gira correctamente
- ▼ O alimento não aquece em programa micro-ondas
- ▼ O aparelho produz faíscas

### Conselhos

- ▲ Premir a tecla **PARAGEM PRATO**  durante 5 segundos.
- ▲ Ajustar o pé regulável.  
Limpar os rolamentos e as suas zonas debaixo do prato rotativo.
- ▲ Limpar a grelha de aspiração debaixo do aparelho.
- ▲ Limpar as rolas e a sua zona de rolamento debaixo do prato rotativo.
- ▲ Limpar a grelha de aspiração debaixo do aparelho.  
Verificar se os utensílios convêm ao forno micro-ondas.
- ▲ Verificar se o sistema de tracção e o suporte de rodas está bem posicionado.  
Limpar bem o aparelho: as gorduras e as partículas de cozedura. Afastar qualquer elemento metálico das paredes do forno. Nunca utilizar elementos metálicos com a grelha.

## Serviço Pós Venda

- Se o aparelho sofreu qualquer avaria :
  - Verificar se a porta não está deformada.
  
- Se o aparelho não funcionar, antes de chamar o reparador:
  - Verificar a alimentação eléctrica.
  - Verificar o fecho correcto da porta.
  - Verificar a programação.



**CUIDADO:** nunca tentar fazer a intervenção por si próprio.

**ADVERTÊNCIA:** é perigoso qualquer pessoa não qualificada efectuar uma operação de manutenção ou um conserto que necessita tirar uma tampa que protege contra a explosão de energia das micro-ondas.

As eventuais intervenção no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado depositário da marca.